



Elvea, een feest uit Italië

Groenteballetjes



Ingredienten voor 4 Personen

690 g	ELVEA Passata Rustica kridentuiltje
2 kroppen	salade
4	eieren
270 g	paneermeel
4 eetlepels	olijfolie
2	sjalotjes
1	rode peper
2	oranje paprikas
	Provençaalse kruiden
	peper
	zout
	cayennepeper

Bereiding

- Verwijder de buitenste bladeren van de sla en snijd de rest in grote stukken.
- Kook ze 4 minuten in 3 dl kokend water en giet af.
- Mix ze bijna glad en meng ze met de eieren, 250g paneermeel, peper en zout en cayennepeper.
- Rol van de bereiding balletjes, haal ze door het resterende paneermeel en bak ze in de olie goudgeel.
- Pel de sjalotten, ontpit het pepertje en snipper ze fijn.
- Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd ze in stukjes.
- Giet de sjalotten, het pepertje, de paprika's en de Passata in de pan van de balletjes en laat 15 minuten op zacht vuur stoven.
- Kruid met de Provençaalse kruiden.

